



<https://www.mosswood.com.au>


MOSS WOOD
Wilyabrup
MARGARET RIVER
WESTERN AUSTRALIA

Australie 



Moss Wood

Chardonnay 2022

HISTOIRE :

Le domaine de Moss Wood a été fondé en 1969 dans la région de Wilyabrup, dans l'État d'Australie-Occidentale. Moss Wood est une référence de l'appellation Margaret River. Depuis que Clare et Keith Mugford sont devenus propriétaires de ce domaine en 1985, Moss Wood a consolidé sa réputation en tant que domaine familial engagé dans la production de vins prestigieux.

Aujourd'hui, l'équipe de Moss Wood est composée d'Alex Coultas, le winemaker principal, qui apporte son expertise et sa passion à chaque millésime. Il est épaulé par Tristan et Hugh Mugford, frères et également winemakers, contribuant ainsi à la continuité de l'excellence familiale.

Le climat maritime de la région régule la température et permet d'éviter les extrêmes en été comme en hiver. L'océan apporte une brise marine estivale maintenant un taux d'humidité relativement élevé.

Les vignes de Chardonnay ont été plantées en 1976, ce qui fait de Moss Wood un des rares vignobles d'Australie à posséder d'authentiques vieilles vignes de Chardonnay.

APPELLATION : Margaret River
CÉPAGE : 100% Chardonnay
TERROIR : Loam sableux et graveleux
REGION : Western Australia
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%

ELEVAGE :

16 mois en fûts de chêne français de 225L (neufs à 50%) puis cuve inox

SERVICE ET CONSOMMATION :

Température de service : 10 - 13°C
A consommer dès maintenant et peut se conserver 20 ans



NOTE DE DÉGUSTATION :

Robert Parker : 94/100
James Suckling : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez dévoile des arômes de pêche, nectarine blanche, melon, citron vert et noix de cajou. Une touche de minéralité en arrière-plan ainsi que des notes tertiaires de caramel, beurre, clou de girofle et chêne.

En bouche, la première impression est celle de la fraîcheur avec des arômes de pamplemousse, melon, pêche et caramel. Une combinaison onctueuse entre l'acidité et un corps opulent d'une grande pureté.

L'élevage est bien intégré avec des tannins fermes, sans amertume avec des notes toastées et une finale épicée.

